

Hele kip op franse wijze uit eigen oven.

Heerlijk te combineren met gebakken zoete aardappel, of gebakken aardappeltjes en een salade!

Ingrediënten:

- 1 hele biologische kip
- zout en gemalen peper, naar smaak
- Scheut milde olijfolie
- 2 sinaasappels
- Bosje verse rozemarijn
- 1 winterpeen, in stukken
- 3 uien, in stukken
- 6 teentjes knoflook, grof gehakt
- 1 citroen

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 220 graden Celsius.
2. Kruid de kip met peper, zout en olijfolie en masseer het in de kip.
3. Prik in een sinaasappel gaatjes met je mes en doe de sinaasappel samen met driekwart van de rozemarijn in de kip.
4. Leg de wortel, ui en knoflook in een ovenschaal en plaats de kip er bovenop.
5. Doe de kip in de oven.
6. Pers van de andere sinaasappel het sap uit en doe dit samen met een beetje water in een kommetje.
7. Check na 40 minuten of de kip niet aan het aanbranden is (als dit wel zo is kun je een stuk aluminiumfolie over de kip heen doen) en besprenkel met het sinaasappelsap.
8. Plaats nog een keer voor 40 minuten terug in de oven.
9. Wanneer de kip klaar is, pers je de citroen uit over de kip en laat je het onder aluminiumfolie nog 10 minuten rusten.
10. Snij de kip aan tafel aan. Eet smakelijk!